

ID	Preskušana vrednost/parameter	Metoda / princip	Status	Območje preskušanja	Preskušane	Opomba
1	<b>Sladkor</b>		Neakreditirana	g/L	Mošt	
2	<b>Skupne kisline (kot vinska kislina)</b>	<b>OIV-MA-AS313-01: R2015</b> Potenciometrična titracija	Akreditirana	3,5 – 8,1 g/L	Mošt, namizno vino, kakovostno vino in posebna vina Mirno vino	
3	<b>Alkohol (volumenski delež alkohola)</b>	<b>OIV-MA-AS312-01A: R2016, Metoda C</b> Destilacija in denzimetrija z uporabo hidrostatske tehtnice	Akreditirana	8,5 – 15,0 vol %	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina Mirno vino	
4	<b>Skupni ekstrakt</b>		Neakreditirana	g/L	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina	
5	<b>Ekstrakt brez sladkorja</b>		Neakreditirana	g/L	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina	
6	<b>Reducirajoči sladkor</b>	<b>Reducirajoči sladkorji v vinu (interna metoda)</b> Titracijska metoda po Rebeleinu	Neakreditirana	g/L	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina	
8	<b>Hlapna kislina, računana kot ocetna kislina</b>	<b>Hlapna kislina - računana kot očetna kislina (interna metoda)</b> Destilacija	Neakreditirana	g/L	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina	
9	<b>Skupno žveplo</b>	<b>OIV-MA-AS323-04B: 2009 modificirana metoda</b> Ročna jodometrična titracija	Akreditirana	40 – 250 mg/L	Namizno vino, kakovostno vino in posebna vina Mirno vino	
10	<b>Saharoza</b>		Neakreditirana	g/L	Kakovostno vino in posebna vina	
11	<b>Nehlapna kislina, izračunana kot vinska kislina</b>		Neakreditirana	g/L	Kakovostno vino in posebna vina	
12	<b>Skupna žveplasta kislina za polsladka in sladka vina</b>		Neakreditirana	mg/L	Kakovostno vino in posebna vina	
13	<b>Pepel</b>		Neakreditirana		Kakovostno vino in posebna vina	

14	<b>pH</b>	<b>OIV-MA-AS313-15: R2011</b> Potenciometrija	Akreditirana	3,00 – 4,00	Kakovostno vino in posebna vina Mirno vino	
15	<b>Relativna gostota pri 20 °C</b>	<b>Relativna gostota, (skupni) ekstrakt in alkohol v vinu (interna metoda)</b>	Neakreditirana		Kakovostno vino in posebna vina	
16	<b>Citronska kislina</b>			g/L	Kakovostno vino in posebna vina	Izjava pogodbeni akreditiran laboratorij.
17	<b>Fosfati</b>			mg/L	Kakovostno vino in posebna vina	Izjava pogodbeni akreditiran laboratorij.
18	<b>Tlak CO<sub>2</sub> pri 20 °C</b>		Neakreditirana	bar	Kakovostno vino in posebna vina	

Vodja enološkega laboratorija: Andrej Bajuk